

「お味噌たっぷり7キロ」 「畑の大豆、土地の味」

畑で味噌づくり

ぽんぽこファームで収穫された在来種の大豆2キロから約7キロの味噌を作ります。

麴も手作り。

畑の美味しさを発酵させて食卓へ!

第1回 麴を仕込む 豆をよる 24年2月4日(日) 13時から16時

第2回 味噌を仕込む 2月11日(日) 13時から16時

- ・ 自宅作業があります。4日から麴の元を持ち帰って麴づくり。10日(土)の朝には大豆浸水。11日(日)の午前で大豆茹で。
- ・ 塩 1kg と味噌樽は各自でご用意いただきます。第1回の時にガイダンスいたします。
- ・ 参加費は、2回を通して 6500円

(2回目のみ参加でも同料金。1回目のみ参加は不可。家族参加の場合、追加で一人あたり1回 1000円、ただし小学生以下は無料。)

4日の11時から

「相撲術」!

元幕内力士の大岩戸氏による伝統の技を生かした身体の使い方講座。

参加費：2000円



ホームページ

ぽんぽこファーム

— いのちあふれる畑 湘南・二宮 —

ぽんぽこファームにて

二宮町中里410

給食センターの向かいの農道を登って
桜美園手前

申込み

ぽんぽこファームのHPより

event@ponpokofarm.comまで

5名まで